

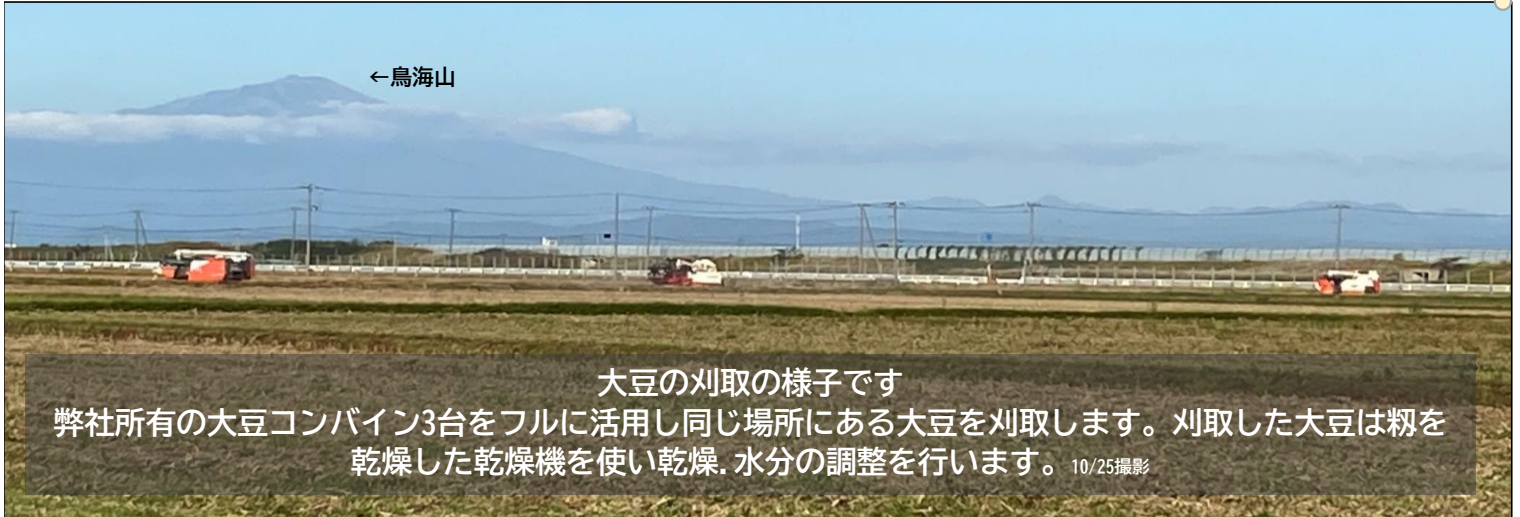
鶴岡のお米お届けいたします

(株)アシスト
2024.11月号



令和6年産のお米の等級を検査したところ、すべてのお米が【1等】に入ったそうです。皆様にお届けのお米も自信をもって【1等米】を食べて頂けます事が何より嬉しく思います。10月下旬に入ってからもお米の御注文を多数頂いております。在庫確定してから【つや姫】を新規で年間予約頂きましたお客様には不足になる事も考えられる為、他の品種の発送も考えられます。ご了承頂きます様宜しくお願い致します。

←鳥海山



大豆の刈取の様子です

弊社所有の大豆コンバイン3台をフルに活用し同じ場所にある大豆を刈取します。刈取した大豆は籾を乾燥した乾燥機を使い乾燥. 水分の調整を行います。10/25撮影



今年も小麦の作付けに挑戦!!

昨年の1圃場から3圃場に増やしての作付けです。
県の職員よりご指導を頂きながら順調に生育しています。10/24撮影



(株)アシストから新しいお米ができました!!

名前は…【**庄内X** (しょうない エックス)】と申します。

令和6年の春から作付し、順調に刈取も終えお米の数量も限定ではありますが弊社よりお米を購入されたお客様だけのお知らせで販売も致します。世間にはまだ出回らない貴重なお米です。
実際食べてみて、お米の風味が良く、長い保温時間でも美味しく食べられました。是非皆様ご賞味下さい!!



お客様からの圧倒的な御注文を承る山形県ブランド米『つや姫』お米1粒1粒そろって甘みと、口あたりが良く旨みがあり、なんといっても炊き上がりの香りと艶のある白さは食欲をそそります♪見た目の美しさ美味しさ栽培のしやすさの3拍子が揃ったお米です。



つや姫に続く新ブランド米『雪若丸』稲姿が男性的に見えるとしてこの名称にした由来があるようです。炊き上がりは白く輝く粒立ちが特徴です。冷めても硬くなりなく、粒感があり食べ応えがあります。お寿司や炒飯、丼物に最適です♪



米どころ庄内、鶴岡での生産量トップの『はえぬき』粒揃いで型崩れせずふっくら炊き上がります。噛む程に広がる甘み、冷めても美味しく食べられる事から全国でもコンビニ等でおにぎりやお弁当にも使われている山形生まれのロングセラー商品です。



コシヒカリを品種改良した結果、生まれたお米です。噛むごとに弾力が感じられ程よい甘みがあり、もちもち感が特徴で一度食べるとクセになるかも?!新品種ではありませんが作付した当時からコシヒカリよりも良食味として普及し現在是有名料亭や有名ホテルで使われる程人気のお米で

鶴岡のお米

お召しあがり下さいませ

農作業の様子や庄内、鶴岡を
独自のコメントで毎月発行する
チラシでお届けしています

生産者 株式会社 アシスト